



ACQUISTATO IL .....

Passerina Marche IGT 2023

2023

## Il frutto buono di una terra coltivata con rispetto



Svinando®

Immaginiamo un aperitivo tra amici. Il tema della discussione sono le prossime vacanze. L'atmosfera è leggera e richiede un vino piacevolmente fresco che ci aiuti a immaginarci già con i piedi a mollo. Ecco, questa è una di quelle occasioni in cui bisognerebbe avere in frigorifero una bottiglia di questo Marche IGT Passerina di Cantina Colli Ripani. "Il frutto buono di una terra coltivata con rispetto", si legge sul sito dell'azienda. Ideale come aperitivo, però, questa Passerina saprà poi accompagnarci anche a tavola, accostando (e con piacere) piatti a base di pesce e primi piatti leggeri. Uve provenienti dal Comune di Ripatransone e dai paesi limitrofi, la vinificazione è classica in bianco, in assenza di bucce, con débouillage dei mosti a temperatura controllata. Colore giallo paglierino, il profumo è floreale e fruttato, con note di mela verde. In bocca, invece, è secco ma non troppo, ma soprattutto è un bianco di buon corpo.

Colli Ripani: costruiamo il nostro futuro un passo alla volta. Siamo nelle Marche, nella zona collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico. E siamo a circa 500 metri di altitudine, pur essendo incredibilmente vicini alla costa. E' qui che si trova la Cantina dei Colli Ripani, una tra le più conosciute e produttive cantine della regione. Fondata nel 1969, la prima vinificazione arriva nel 1977. Può oggi contare sul lavoro di oltre 330 produttori "autoctoni", uniti dalla voglia di valorizzare la produzione vinicola locale e in particolare i buoni vitigni del territorio, come Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Passerina. La Cantina Cooperativa supporta concretamente il lavoro di ogni socio e provvede a coordinare tutte le fasi del processo: dal lavoro nelle campagne alla trasformazione delle materie prime, fino alla commercializzazione del prodotto finito. Questo permette ai soci di vedersi riconosciuto un giusto reddito agricolo, garantendo la sostenibilità del loro lavoro e la preservazione delle antiche tradizioni.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	medio impasto
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	guyot
<b>Densità imp.</b>	7
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Marche
<b>Uve</b>	PASSERINA 100%
<b>Gradazione</b>	12.5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 1 anno
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menu di pesce
<b>Vinificazione</b>	Criomacerazione delle uve, pressatura soffice con debouillage dei mosti e fermentazione a temperatura controllata. Permanenza sulle fecce fini per almeno 3 mesi
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo paglierino, profumo floreale fruttato con note di mela verde. In bocca è secco, morbido e di buon corpo

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821